

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Fatimah. 2010. Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca* Formatypica) Melalui Proses Fermentasi Spontan dan Pemanasan Otoklaf untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten. Tesis Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Adeniji, T. A. & Abdou Tenkouano. (2008). Effect of Processing on The Proximate, Mineral, and Pasting Properties of Whole Flour Made From Some Ner Plaintain and Banana Hybrids Pulp dan Peel Mixture. *Journal of Tropical Agriculture, Food, Environment and Extension* Volume 7 Number 2.
- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- AOAC Association of Official Analytical Chemist, 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2012. [http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=111:permintaan-terigu-terusmeningkat&catid=1:latestnew&Itemid=50](http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=111:permintaan-terigu-terusmeningkat&catid=1:latestnew&Itemid=50). Diakses pada 17 Juli 2020
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. Buku. Universitas Indonesia. Jakarta. 19—27
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Avianty, Selma dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2013. Kandungan Zat Gizi dan Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College* 2(4): 622-629.
- Bennion, M and O. Hughes. 1970. *Introductory Foods*, 6th edition. Collier Macmillan Publisher. London.
- Bogasari Baking Center. 2008. *Cake Making Course*. PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Surabaya.

- Braker, Flo. 2003. *The Simple Art of Perfect Baking*, Chronicle Book. ISBN 0-8118-4109-X
- Crowther, P.C., 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. London: Tropical Product Institute.
- De Langhe, Edmond Vyrdaghs, Luc., de Maret, Pierre., Denham, Tim. 2009. Why Bananas Matter: An introduction to the history of banana domestication. *Ethnobotany Research and Applications* 7: 165-177.
- Dewi, Nova Sarifah; Elisa Julianti dan Zulkifli Lubis. 2015. Evaluasi Pengaruh Penggunaan Bahan Pengganti Telur (*Egg Replacer*) pada Pembuatan *Cake*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3(4): 441-447.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktor Pembinaan. Jakarta.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise*. 2<sup>nd</sup> ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Hardiman. 1982. *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Hendrasty, Henny Krissentiana. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Jogjakarta.
- Hidayati, Siti Nur. 2015. Pengaruh pemberian pisang kepok (*musa paradisiaca forma typical*) terhadap kadar kolesterol total tikus *sprague dawley* pra sindroma metabolik. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Appearance*. Second Edition. An Aspen Publ. Inc., Gaithersburg, Maryland dalam Gustiar, Harist. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ismanto, H. 2015. *Pengolahan Tanpa Limbah Tanaman Pisang*. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku.
- Kementrian Pertanian. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/images/dokumen/budidaya/03-Booklet%20Telur.pdf> Diakses pada 16 Juli 2020 pukul 17.09 WIB

- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan
- Kurniawan, F. (2009). *Memproduksi Tepung Dari Bahan Pisang*. Sinar Tani.
- Lawless, H. & Hildegard Heymann. (2010). *Sensory Evaluation of Food Second Edition*. Springer Science + Business Media Inc. New York.
- Loelianda, Pratiwi; Ahmad Nafi dan Wiwik Siti Windrati. 2017. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) dan Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L.) terhadap Terigu pada Pembuatan *Cake*. *Jurnal Agroteknologi* 11(1): 45-54.
- Masfria; Nanda Putri Maulidar dan Ginda Haro. 2018. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, Natrium, dan Magnesium dalam Bunga Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) Jantan Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Media Farmasi* 15(2): 81-87.
- Masruroh. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Cake Tepung Singkong*. Skripsi Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Massey, A. H; A. S. Khare and K. Niranjana. (2001). Air Inclusion Into A Model Cake Batter Using A Pressure Whisk: Development of Gas Hold-Up and Bubble Size. Distribution. *Journal of Food Science*. Vol 66.
- Mayor, L., Sereno, A.M., 2004. *Modeling shrinkage during convective drying of food materials: a review*. *J. Food Eng.* 61, 373-386.
- Meybodi, N.M.; M.A. Mohammadifar; E.Feizollahi. (2015). Gluten Free Bread Quality : A Review of the Improving Factors. *Journal of Food Quality and Hazard Control* 2 : (81-85).
- Muchtadi TR. 1998. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor (ID): PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, E. Setyo dan L. N. Yulianti. 2008. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Musita, Nanti. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1): 68 – 79.

- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nita, Novia Vera. 2007. Pemanfaatan Tepung Pisang (Kepok Putih, Raja, Uli, dan Tanduk) Dalam Pound Cake : Evaluasi Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Nurchayawati, Alfiah Dwi. 2015. *Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cake Labu Kuning*. Naskah Publikasi Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurmin; Sri Mulyani Sabang dan Irwan Said. 2018. Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *J Akademi Kim* 7(3) : 115-121.
- Prayogi, Slamet; Fitmawati dan Nery Sofiyanti. 2016. Karakteristik Morfologi dan Uji Kandungan Nutrisi Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Biologi Papua* 8(2): 97-110.
- Putri, Cindy Yong Kurnia; Fransiskus Sinung Pranata dan Yuliana Reni Swasti. 2019. Kualitas *Muffin* Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota* 4(2) : 50-62
- Rahayu, Desi Dwi; Dwi Ishartani dan Siswanti. 2016. Kajian Sifat Sensoris, Fisik, Kimia *Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3) : 10-19
- Rahayu E, Farida. 2010. Modul Diklat Aneka *Cake*. Padang: Dinas Pendidikan Kota Padang
- Ressureccion, A.V. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. ASPEN Publisher, Inc. Maryland, USA.
- Saifullah, R., Abbas, S.Y. Yeoh, & Azhar. 2009. Utilization of Green Banana Flour as a Functional Ingridient in Yellow Noodle. *International Food Research Journal* 16: 373-379

- Saloko, S.; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. 1997. Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan : 308 – 325.
- Silfia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang pada Pembuatan Brownies terhadap Sifat Kimia dan Penerimaan Organoleptik. Jurnal Litbang Industri, Vol.2 No.2, Desember 2012: 71-78.
- Soekarto. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Soylak, M; H. Colak; M. Tuzen; O. Turkoglu; and L. Elci (2006). Comparison of Digestion Procedures on Commercial Powdered Soup Samples for the Determination of Trace Metal Contents by Atomic Absorption Spectrometry Journal of Food and Drug Analysis, 14(1) : 62-67
- Subagio, A., Wiwik Windrati, & Yuli Witono. 2003. Pengeruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XIV no. 2.
- Suhardjito, YB. 2005. Pastry dalam Perhotelan Yogyakarta: Andy Yogyakarta
- Suprpto, Hadi. 2006. Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisiana* Calla) dalam Larutan Garam terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian 3(2): 74-80.
- Swathi D, Jyothi B, Sravant a, 2011, Review: Pharmacognostic studies and Pharmacological actions of *Musa Paradisiaca*, *International Journal of Innovative Pharmaceutical Research*, 2(2)122-125.
- Tjitrosoepomo, 2001. Morfologi Tumbuhan. Gadjah mada university Press.
- US Department of Agriculture, US Department of Health and Human Services (USDA/HHS), 2004. 2005 Dietary Guidelines Advisory Committee Report.
- Wijaya, V. A. 2017. Pengaruh Jenis Larutan Perendam terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) yang Diaplikasikan pada Produk Cookies. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Wijayanti, Yovita Roessalina. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (Triticum Aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L) pada Pembuatan Roti Tawar.*

Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada Yogyakarta.

Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Utama, Jakarta.

Yaswir, R. & Ferawati, I. 2012. Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida Serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 1. 2. 80-85.

